WALTER RAU *Rezept-Abc*

Inhalt 5 Rezeptkarten
als Zugabe für




WALTER RAU Rezept-Abc
Gebackene Bananen
Vo
1

Gebackene Bananen in Schinken

4 Bananen, 40 g „Ei fein!", Muskatnuß; 4 Scheiben Räucherschinken.

Große, feste Bananen abziehen, in gebräunter „Ei fein!" von allen Seiten goldgelb braten, vom Feuer nehmen, mit Muskatnuß überreiben und je eine Banane in eine Schinkenscheibe einrollen. Mit Hölzchen zusammenhalten und warm zu Tisch geben.


WALTER RAU Rezept-Abc
Apfelsinenkörbchen
Sü
2

Apfelsinenkörbchen mit Gelee

4 Apfelsinen; 100 g Zucker, 1 Zitronensaft, 15 g Gelierpulver; 125 g Schlagsahne.

Apfelsinen quer halbieren, das Fruchtfleisch mit silbernem Löffel herausnehmen, durch ein Sieb streichen, Zucker und Zitronensaft hinzufügen, auf ½ Ltr. mit Wasser verdünnen und erhitzen. Geweichtes Gelierpulver unterrühren und schwach abkühlen lassen. Die Apfelsinenschalen-Hälften auszacken, mit dem abgekühlten Saft füllen und nach dem Erstarren mit Schlagsahne garnieren.







Kartoffelklöße mit Backobst

Kartoffelklöße mit Backobst

1 kg Kartoffeln, Salz; 2 Eier, 60 g Mehl, 1 Teel. Backin, 60 g Semmelmehl, Salz, Muskatnuß; 100 g Weißbrot, 50 g „Ei fein!"; 50 g Semmelmehl, 100 g „Ei fein!".

Kartoffeln am Abend vorher schälen, kochen, abgießen und durchquetschen. Am anderen Tag mit Zutaten verarbeiten und abschmecken. Weißbrotwürfel schneiden und in heißer „Ei fein!" goldgelb rösten. Große Klöße formen und jeweils in die Mitte einige Röstbrotwürfel geben, in leisekochendem Salzwasser garen und herausnehmen. Semmelmehl in heißer „Ei fein!" rösten, auf die fertigen Klöße geben und mit restlicher „Ei fein!" und dem Backobst zu Tisch reichen.

250 g Backobst, 1 Stück Kanehl, 50 bis 75 g Zucker, 15 g Gustin.

Backobst mit lauwarmem Wasser waschen und einweichen, in überstehendem Einweichwasser mit Kanehl und Zucker garen (zuerst die Birnen halbweich kochen, danach Äpfel, Pflaumen usw. zugeben). Kanehl entfernen, abschmecken, binden und aufkochen.

Unser Walter Rau Rezept-Abc (Name und Aufmachung ges. geschützt) bringt **wöchentlich schöne neue Rezepte,** sowohl für einfache wie auch für anspruchsvollere Gerichte. Unsere Rezepte sind mit Liebe und Verständnis zusammengestellt und sollen auch der sparsam wirtschaftenden Hausfrau die Möglichkeit geben, ihre Lieben alltags und sonntags mit delikaten und lecker angerichteten Speisen zu erfreuen. – Sammeln Sie mit! Ein hübsches weißes Kunststoffkästchen mit übersichtlichem Inhaltsverzeichnis erleichtert die tägliche Benutzung in der Küche. Sie können es für DM —.90 bei Ihrem Kaufmann erhalten. Unser Rezept-Abc ist auf wasser- und fettabstoßendem Karton gedruckt. Wenn also einmal ein Fleck darauf ist, können Sie ihn mit einem feuchtem Tuch wieder abwischen. Doppelte Rezeptkarten senden Sie bitte an „Walter Rau Rezept Dienst", Hilter, Teutoburger Wald. Der Umtausch wird prompt vorgenommen. – Fügen Sie aber bitte einen mit 6 Pfg.-Drucksachenporto frankierten und mit genauer Anschrift versehenen Briefumschlag bei. – Herausgegeben von Walter Rau Teutoburger Margarinewerke, Hilter/Teutoburger Wald.









Wiener Schnitzel mit Karotten und Erbsen

4 Scheiben Kalbs- oder Schweineschnitzel, Salz, Pfeffer, Mehl, 1 Ei, Panierbrot, 125 g „Ei fein!", 1 Zitrone, Sardellen, Kapern.

Fleisch flach klopfen, würzen, panieren und in reichlich „Ei fein!" goldbraun braten. Mit Zitronenscheiben, Sardellengitter und Kapern garnieren.

500 g Karotten, 1 kg Erbsen, Salz, 40 g „Ei fein!", grüne Petersilie.

Karotten und Erbsen vorbereiten und in wenig Salzwasser garen, abgießen, mit „Ei fein!" schwenken und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Unser Walter Rau Rezept-Abc (Name und Aufmachung ges. geschützt) bringt **wöchentlich schöne neue Rezepte,** sowohl für einfache wie auch für anspruchsvollere Gerichte. Unsere Rezepte sind mit Liebe und Verständnis zusammengestellt und sollen auch der sparsam wirtschaftenden Hausfrau die Möglichkeit geben, ihre Lieben alltags und sonntags mit delikaten und lecker angerichteten Speisen zu erfreuen. – Sammeln Sie mit! Ein hübsches weißes Kunststoffkästchen mit übersichtlichem Inhaltsverzeichnis erleichtert die tägliche Benutzung in der Küche. Sie können es für DM —.90 bei Ihrem Kaufmann erhalten. Unser Rezept-Abc ist auf wasser- und fettabstoßendem Karton gedruckt. Wenn also einmal ein Fleck darauf ist, können Sie ihn mit einem feuchtem Tuch wieder abwischen. Doppelte Rezeptkarten senden Sie bitte an „Walter Rau Rezept Dienst", Hilter, Teutoburger Wald. Der Umtausch wird prompt vorgenommen. – Fügen Sie aber bitte einen mit 6 Pfg.-Drucksachenporto frankierten und mit genauer Anschrift versehenen Briefumschlag bei. – Herausgegeben von Walter Rau Teutoburger Margarinewerke, Hilter/Teutoburger Wald. Rezeptgestaltung: Gertrud Scharfenorth - Foto: Kleinhempel.








WALTER RAU Rezept-Abc
Mandelflammeri
Sü
6

Mandelflammeri mit Kirschen

1 Ltr. Milch, 80 g Zucker, 60 g geriebene Mandeln, ½ Vanillestange; 80 g Stärkemehl, 1 Eigelb, 5 Eßl. Milch, 30 g „Ei wie fein!", 1 Eiweiß, 500 g Kirschen; 125 g Schlagsahne.

Milch mit Zutaten aufkochen, Stärkemehl mit Eigelb und Milch verquirlen und in die Milch geben. Gar kochen, vom Feuer nehmen, Vanillestange entfernen, „Ei wie fein!" unterschlagen, Eischnee vorsichtig unterziehen und in ausgespülte Gläser füllen. Mit gewaschenen und entstielten Kirschen garnieren und kurz vor dem Servieren mit Schlagsahne spritzen.








WALTER RAU Rezept-Abc
Kartoffelsuppe mit Würstchen
SE 10

Kartoffelsuppe mit Würstchen (Eintopf)

1 kg Kartoffeln, 120 g Suppengemüse, 1½ Ltr. Wasser, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Piment, 1 Lorbeerblatt, ¼ Ltr. Milch, 40 bis 50 g Mehl, 100 g „Ei fein!", geh. Petersilie, 4 Paar Würstchen.

Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Das vorbereitete und in Scheiben geschnittene Suppengemüse mit Zwiebeln und Gewürzen ½ Stunde kochen, dann Kartoffelstücke dazugeben und weichkochen. Gemüsescheiben und ungefähr ¼ der Kartoffelstückchen mit dem Schaumlöffel herausnehmen; restliche Kartoffelstückchen durchschlagen, in die Suppe geben, aufkochen, mit Milch und Mehl binden, durchkochen, Kartoffelstücke und Gemüsescheiben hineingeben, abschmecken, mit „Ei fein!"-Zugabe verfeinern und gehackte Petersilie darüberstreuen. Mit Würstchen zu Tisch geben.







Pflaumenkuchen mit Baiser



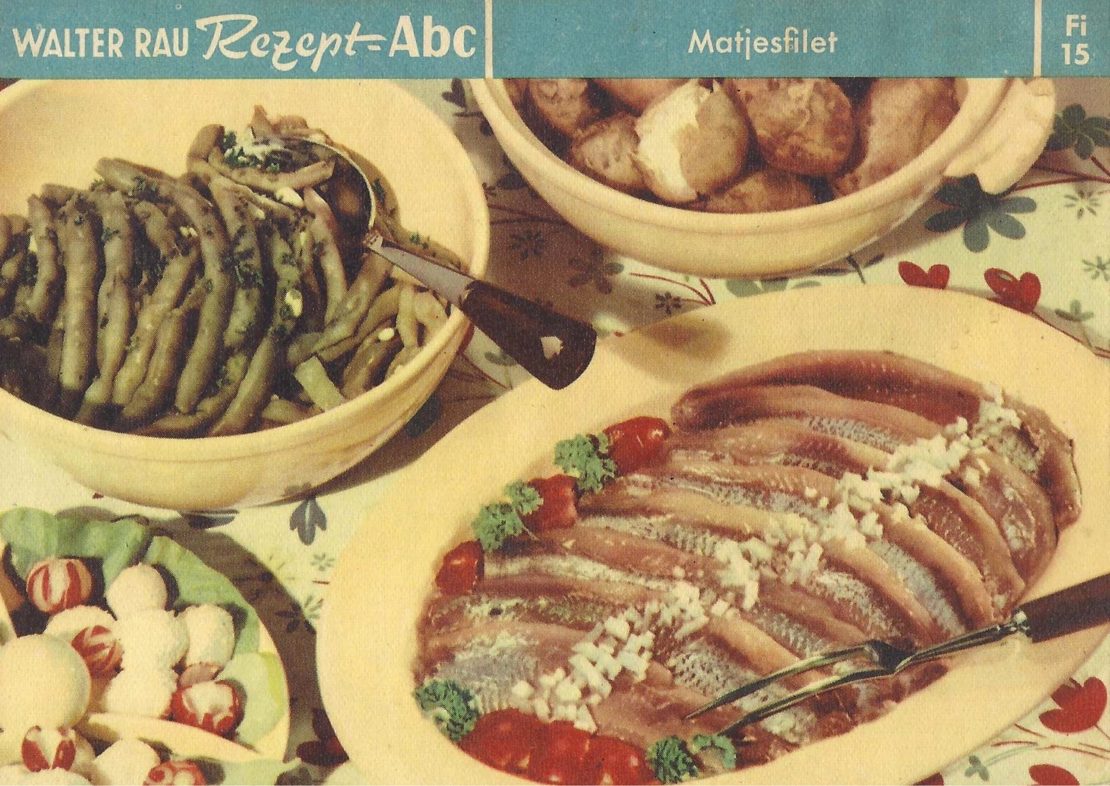
Pflaumenkuchen mit Baiser

150 g Mehl, 1 Teel. Backin, 1 Ei, 60 g Zucker, 75 g „Ei fein!", $^1/_2$ Vanillemark.

Mehl und Backin mischen, Ei, Zucker und die in Stücke geschnittene sehr kalte „Ei fein!" unterarbeiten, $^1/_2$ Stunde stehenlassen. Ausrollen und den Boden einer Springform mit dem Teig belegen, aus den Resten eine Rolle formen, auf den Teigrand legen, fest andrücken, einkniffen und backen.

750 g Pflaumen, 125 g Zucker, $^1/_4$ l Wasser; 1 Eiweiß, 50 g Zucker, $^1/_2$ Vanillemark.

Pflaumen waschen, der Länge nach aufschneiden, entsteinen, in Zuckerlösung vorsichtig garen, abtropfen lassen und auf den Tortenboden legen; Eiweiß und Zucker mit Vanillemark zu steifem Schnee schlagen, auf die Pflaumen spritzen und im Ofen überbacken.


WALTER RAU Rezept-Abc
Matjesfilet
Fi
15

Matjesfilet mit grünen Bohnen

4 Matjes-Heringe, 2 Zwiebeln; 1 kg neue Kartoffeln.

Heringe abspülen, den Kopf und einen feinen Streifen vom Bauch abschneiden, Hering ausnehmen, abziehen und filieren. Sind die Heringe zu salzig, die Filets 1 Stunde in verdünnte Milch oder Buttermilch legen und abtropfen lassen. Mit Zwiebelringen belegen und recht kalt stellen.

500 g grüne Bohnen, Salz, 30 g „Ei wie fein!", geh. Petersilie.

Bohnen vorbereiten, in wenig Salzwasser garen, abgießen, mit „Ei wie fein!" schwenken und mit Petersilie bestreuen.

125 g „Ei wie fein!", Radieschen.

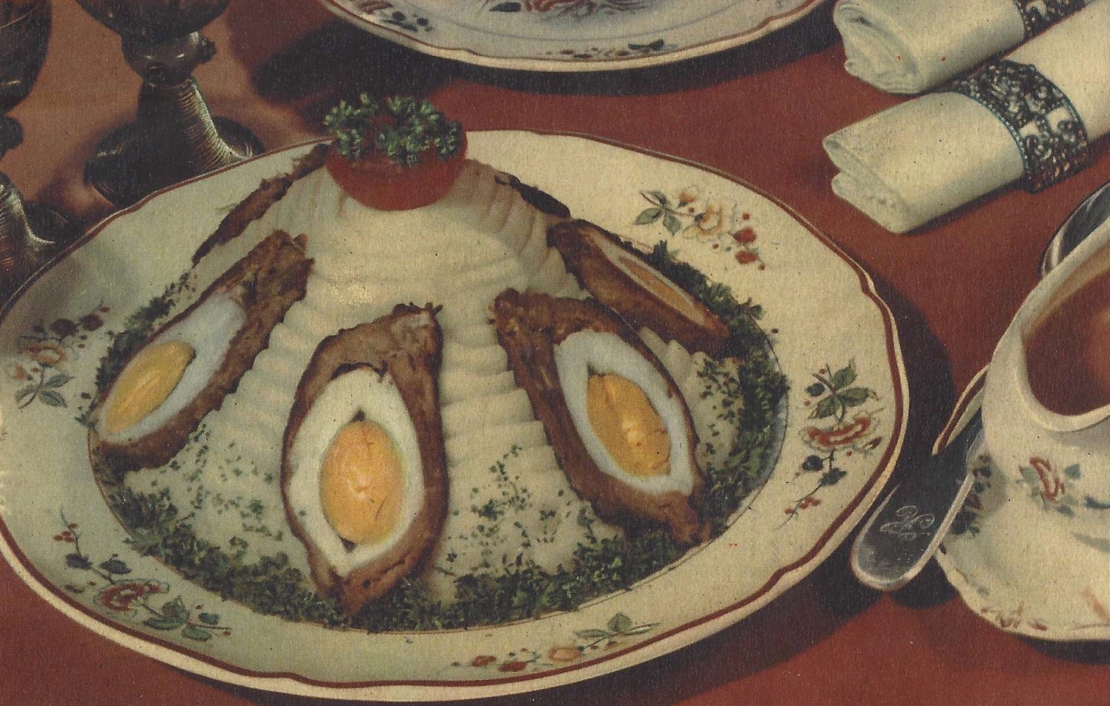
„Ei wie fein!" recht kalt stellen, Kugeln formen, hübsch mit Radieschen anordnen und als Beigabe zu den Pellkartoffeln reichen.

Unser Walter Rau Rezept-Abc (Name und Aufmachung ges. geschützt) bringt **wöchentlich schöne neue Rezepte**, sowohl für einfache wie auch für anspruchsvollere Gerichte. Unsere Rezepte sind mit Liebe und Verständnis zusammengestellt und sollen auch der sparsam wirtschaftenden Hausfrau die Möglichkeit geben, ihre Lieben alltags und sonntags mit delikaten und lecker angerichteten Speisen zu erfreuen. – Ein hübsches weißes Kunststoffkästchen mit übersichtlichem Inhaltsverzeichnis erleichtert die tägliche Benutzung in der Küche. Sie können es für DM 1.20 bei Ihrem Kaufmann erhalten. Unser Rezept-Abc ist auf wasser- und fettabstoßendem Karton gedruckt. Wenn also einmal ein Fleck darauf ist, können Sie ihn mit einem feuchtem Tuch wieder abwischen. Doppelte Rezeptkarten senden Sie bitte an „Walter Rau Rezept Dienst", Hilter, Teutoburger Wald. Der Umtausch wird prompt vorgenommen. – Fügen Sie aber bitte einen mit 6 Pfg.-Drucksachenporto frankierten und mit genauer Anschrift versehenen Briefumschlag bei. – Herausgegeben von Walter Rau Teutoburger Margarinewerke, Hilter/Teutoburger Wald. Idee und Gesamtgestaltung: VOX Werbegesellschaft m. b. H., Hamburg 36.









Schwalbennester auf Kartoffelpüree

400 g Rouladenfleisch (4 Scheiben), Salz, Pfeffer, Paprika, 4 Scheiben Speck, 4 hartgekochte Eier, 60 g „Ei fein!"; ½ Ltr. Brühe, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt; ⅛ Ltr. saure Sahne, 20 g Gustin.

Fleischscheiben würzen, je 1 Scheibe Speck und 1 Ei hineinwickeln, mit Rouladenklammern zusammenhalten. „Ei fein!" bräunen, Rouladen von allen Seiten schön braun braten, heiße Brühe angießen, die zerschnittene Zwiebel und Lorbeerblatt dazugeben, Rouladen garen, herausnehmen und Klammern entfernen. Passierte Sauce mit saurer Sahne und Gustin verquirlen und abschmecken. Rouladen halbieren und auf dem Kartoffelpüree anrichten.

Kartoffelpüree

2 kg Kartoffeln, Salz, 1 Zwiebel; ca. ½ Ltr. Milch, Salz, Muskatnuß, 50 g „Ei fein!".
Geschälte, gekochte Kartoffeln in die kochende Milch quetschen, mit Schaumschläger gut durcharbeiten, würzen, die „Ei fein!" unterschlagen und abschmecken.
